

Citronová granita

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Cukr 1 hrnek
- Citrón 1 ks
- Citrónová šťáva 8 lžíce
- Citrónová kůra 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z dobře omytého citronu nastrouháme kůru a vymačkáme šťávu.

Vodu a cukr dáme do velkého rendlíku a na mírném ohni zahříváme za stálého míchání, dokud se cukr nerozpustí. Přivedeme k varu, odstavíme a roztok necháme vychladnout.

Do vychladlého cukerného roztoku přidáme nastrouhanou citronovou kůru a šťávu, důkladně zamícháme a směs nalijeme do mělké nádoby, kterou je možné uložit do mrazničky. Mrazíme 2 hodiny.

Nádobu ponoříme na půl minuty do horké vody, zmrazenou hmotu vyklopíme do mixéru a rozmixujeme na krystalky. Naběračkou na zmrzlinu upravíme kopečky granity do misek, ozdobíme hoblíčkami citronové kůry a podáváme.